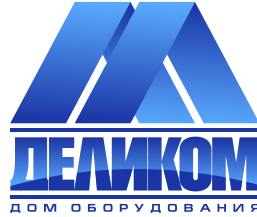




КОМПЛЕКСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ



ДОМ ОБОРУДОВАНИЯ «ДЕЛИКОМ» ОСНОВАН В 2008 ГОДУ И ПРЕДОСТАВЛЯЕТ НА РЫНКЕ КАЗАХСТАНА СЛЕДУЮЩИЕ УСЛУГИ:

- Разработка дизайн-проекта кухни с учетом требований СЭС, включая разработку точек подключения оборудования (сантехника, электрика, вентиляция);
- Поставка кухонного оборудования из Европы и России;
- Поставка кухонного инвентаря и посуды из Европы;
- Работы по подключению и вводу в эксплуатацию оборудования, ремонту, а так же сервисному обслуживанию оборудования;
- Поставка запасных частей и расходных материалов для всех европейских брендов-производителей оборудования;
- Разработка и монтаж систем вентиляции и кондиционирования;

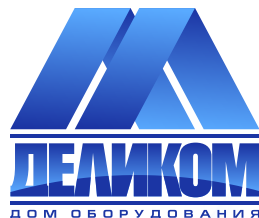
Сотрудники компании имеют многолетний опыт работы по оснащению предприятий общественного питания.

На стадии строительства мы предоставляем заказчикам рабочие чертежи с привязкой к размерам помещения и оборудования.

Авторский надзор с нашей стороны позволяет избежать возникновения недоразумений и недоработок еще на стадии строительства, а также позволяет ввести объект в эксплуатацию в точно оговоренные сроки.

Мы осуществляем гарантийное и постгарантийное обслуживание.

Поставка запасных частей напрямую с завода-производителя позволяет нам оперативно решать все вопросы, связанные с ремонтом оборудования, и предоставлять запасные части по низкой цене.



ВЫСТАВОЧНЫЙ ЗАЛ - ТРЕНИНГ-ЦЕНТР

В 2010 году в г.Алматы (Казахстан) был открыт выставочный зал, в котором представлены основные бренды, поставляемые компанией, а именно: Convotherm (Германия), Silko (Италия), Blanco (Германия), Merrychef (Великобритания), Lainox (Италия), Paderno (Италия), Finist (Россия), Arach (Италия), Dry Ager (Германия) и др.

Выставочный зал является тренинг-центром, который оснащен самым современным оборудованием.

Местные и зарубежные тренеры-профессионалы самого высокого уровня позволяют знакомить персонал предприятий общественного питания с последними новинками в мире кейтеринга и проводить обучение на высокотехнологичном оборудовании с учетом всех инноваций, имеющих на рынке.



Нашими поставщиками оборудования являются следующие заводы-изготовители:

SILKO

SILKO - Итальянский производитель профессионального кухонного оборудования. Ассортимент фабрики позволяет комплексно оснастить кухонным оборудованием любое предприятие общественного питания и включает в себя:

- технологическое оборудование (плиты, котлы, сковороды, фритюрницы, жарочные поверхности и тд.
- холодильное оборудование (средне/низкотемпературные столы, средне/низкотемпературные и комбинированные шкафы, камеры, шокеры)

LAINOX

DEVICE FOR COOKING

LAINOX - Итальянский производитель пароконвекционных печей.

Выдающийся партнер всех шеф-поваров на протяжении более 35 лет.

«Lainox» был основан в 1981 году, и со своего основания специализируется на проектировании и производстве профессионального кейтерингового оборудования, и в частности пароконвектоматов. Компания выделяется / отличается своим предпринимательским духом и качеством технических инноваций, которые позволили быстро завоевать значительную долю рынка как дома, в Италии, так и за рубежом.

Новое поколение комбинированных печей, которое объединяет технологии и ноу-хау, с постоянным подключением к Интернет посредством Wi-Fi соединения и к системе «Cloud Lainox» - энциклопедии, в которой собраны рецепты от шеф-поваров со всего мира.

CONVOTHERM

A Welbilt Brand

CONVOTHERM - Немецкий производитель пароконвекционных печей, который занимает на сегодняшний день лидирующую позицию на рынке. Фабрика производит очень широкий модельный ряд печей.

Пароконвектоматы «Convotherm» имеют уникальную «исчезающую» дверь, которая позволяет экономить место на кухне, запатентованную «закрытую» систему, позволяющую экономить до 30% электроэнергии и воды на каждом этапе приготовления и до 10% времени. «Easy Touch» - это идеально удобная сенсорная панель управления, а благодаря дополнительному уровню производительность «Convotherm» на 16% выше, чем у других изготовителей.

«Convotherm» производит ряд уникальных моделей, не имеющих аналогов в мире, такие как «MINI 2 в 1» и «OEB 12.20.»

smeg

tecnologia che arreda

SMEG - всемирно известная итальянская компания - производитель высококачественной бытовой техники и профессионального оборудования.

Более чем за 60 лет «SMEG» в сотрудничестве с известными мировыми архитекторами успела зарекомендовать себя не только среди производителей бытовой техники, но и в профессиональном сегменте, имея подразделения «Smeg Foodservice» и «Smeg Instruments», производящих оборудование для предприятий общественного питания и медицинских учреждений.

ФИНИСТ - Достаточно хорошо известный в России производитель профессионального холодильного и нейтрального оборудования для кухни, торговли и пищевой промышленности. Компания работает на рынке с 2007 года и поставляет продукцию для многих отечественных предприятий общественного питания.

Грамотный подход к организации производства позволяет компании качественно и в короткие сроки изготавливать на заказ большой выбор продукции. Ассортимент включает в себя: зонты вытяжные и приточно-вытяжные, ванны моечные, производственные столы, кондитерские столы, различные подставки и подтоварники, производственные стеллажи и стеллажи специального назначения, шкафы, тележки, полки, противни, барное оборудование и другое оборудование, которое помогает повысить производительность предприятий, работающих в сфере общественного питания. Изделия изготавливаются из оцинкованной, нержавеющей или черной стали окрашенной полимерно-порошковой краской.

Finist

Нашими поставщиками оборудования являются следующие заводы-изготовители:



APACH - Бренд профессионального оборудования для предприятий общественного питания с широкой ассортиментной линейкой, соответствующей современным требованиям.

На сегодняшний момент ассортимент насчитывает более 250 моделей холодильного, теплового и посудомоечного оборудования для профессиональной кухни, высокого качества и с честной ценой, произведенного в Италии.



FAEMA - легендарный производитель оборудования для приготовления кофе классическим способом с 1945 года. «FAEMA» - первая компания, которая выпустила кофемашины с горизонтальным бойлером, произведя тем самым революцию на рынке. Кофемашины «FAEMA» имеют вместительные бойлеры для воды (например, 1-группная машина имеет бойлер на 8 литров, 2-группная машина имеет бойлер на 11 литров). Faema производит профессиональные кофемашины полуавтоматического и автоматического типа на 1-2-3-4 группы, а также кофемолки и вспомогательное оборудование. Кофемашины данной марки установлены в ресторанах: «Barbaris», «Argento», «Пивоварофф», «Black&Brown», «Усадьба» г. Нур-Султан, «АстанаПаркОтель», на Трамплине в г. Алматы и др.



JOSPER - испанский производитель уникальных печей на древесном топливе, которые позволяют использовать преимущества открытого мангала и имеющие возможность установки в закрытом помещении. Все изделия отвечают требованиям стандартов безопасности и гигиены.

Печи «JOSPER» придают мясу неповторимый вкус, попробовав который один раз, уже невозможно отказать себе в таком удовольствии в будущем.

Такие печи на сегодняшний день установлены в ресторанах: «Пивная МилЯ», «Усадьба», «Кофейный Двор» г. Астана, «Пивоварофф» г. Нур-Султан и г. Алматы и др.



SCOTSMAN - по праву считается одним из самых именитых производителей машин для изготовления самого разнообразного льда. Эта североамериканская компания успешно выпускает свою продукцию на протяжении свыше 50 лет. За это время компания стала крупнейшим мировым производителем генераторов льда, глобальной компанией, имеющей развитую сеть дистрибьюторов и сервисных центров в более чем в 100 странах. Компания предлагает широкий спектр ледогенераторов (любой производительности, любого типа льда) для ресторанов, баров, фаст-фуда, супермаркетов, гостиниц и т.д.



EST. 2014
DRY AGER

DRY AGER - Немецкий производитель уникальных шкафов для сухого вызревания мяса по запатентованной технологии, с помощью которых даже новичок может с легкостью вызреть мясо.

Для установки в частных домах, мясных лавках, стейкхаусах и других коммерческих заведениях, с полной окупаемостью после продажи трех партий готового мяса сухого вызревания.



BLANCO - Группа компаний «BLANCO» принадлежит к ведущим мировым производителям высококачественных кухонных моек и смесителей.

Компания является крупнейшим немецким производителем моек. Основные материалы - это нержавеющая сталь, Silgranit и керамика. Компания была основана как семейное предприятие в 1925 году, и с тех пор ее название олицетворяет немецкое качество и надежность.

«BLANCO» вместе с компаниями «E.G.O.», «BLANCO Professional», «DEFENDI» и «Arpa BLANCO» составляет холдинговую группу «BLANCO & FISCHER».

Нашими поставщиками оборудования являются следующие заводы-изготовители:

ВУЛКАН
HEIDEBRENNER

Вулкан HEIDEBRENNER GmbH (лого) -производитель теплового оборудования для профессиональной кухни самого разного профиля, а также газогорелочных устройств различного типа и назначения. Производственный ассортимент компании включает в себя: профессиональные ресторанные газовые плиты, газовые жарочные шкафы, пищеварочные котлы, фритюрницы, блинницы, оборудование для китайской кухни, ВОК плиты, плиты теппан-яки, лавовые газовые и электрические грили, газовые плиты и горелки для казана; профессиональное индукционное оборудование и многое другое.

 **MERRYCHEF**
A Welbilt Brand

MERRYCHEF (Великобритания) – Является одним из ведущих в мире разработчиков и производителей технологий ускоренного приготовления. Удобные в эксплуатации комбинированные системы быстрого приготовления имеют четыре режима нагрева (конвекционный, подача горячего воздуха через сопла, обтекание горячим воздухом и микроволновый режим).

Использование современных технологий сокращает время приготовления до 80 % - это в 15 раз быстрее по сравнению с традиционными методами приготовления. Это позволяет особенно быстро, бережно, эффективно и надежно готовить пиццу, панини, сэндвичи, хлебцы, куриные крылышки и закуски равномерно высокого качества.

 **ariada**

АРИАДА (Россия) - один из крупнейших производителей коммерческого и промышленного холодильного оборудования.

Это - холодильные и морозильные агрегаты, модули и камеры, витрины и бонеты, моноблочные холодильные машины и сплит-системы, воздухоохладители, конденсаторы и др.

 **ISA**

ISA - Итальянская компания основанная в 1963 году Франческо Росси, «ISA» сейчас является мировым лидером в секторе коммерческого холодильного оборудования и оборудования для кафе, магазинов и баров. «ISA» производит дизайн и технологии и распространяет их по всему миру.

Название «ISA» давно и прочно ассоциируется с понятиями «уникальность», «эстетичность», «инновация».

Tmm crioline

TMM Crioline - Современное технологичное предприятие по производству торгового оборудования, которое предоставляет полный цикл услуг по оснащению торгово-выставочных пространств любой площади - от проекта до реализации.

Разработка полного комплекта оборудования и нестандартных решений для точек общественного питания, магазинов, заправочных станций с учетом специфики каждого объекта и индивидуальных пожеланий заказчика.

 **enofrigo**

ENOFRIGO – итальянский производитель оборудования для хранения и экспозиции вина, кондитерских витрин и шкафов, а также салат-баров. На сегодняшний день компания может удовлетворить вкус самого привередливого покупателя, т.к. имеет очень широкую цветовую гамму и модельный ряд.

Салат-бары и винные шкафы установлены в отеле «Достык», отеле «Royal Tulip», «Гранд Тянь-шань» и др.

SILKO

ESSENCE

- Кухня, призванная удовлетворить самые взыскательные требования шеф-поваров. Мы создаем рабочие зоны, где отлично сочетаются качество и передовые технологии.



EVOLUTION

- Полное и компактное решение для Вашего бизнеса.

С элементами дизайна для популярных заведений в современном стиле.



EXTREME

- Мощная и надежная, Silko Extreme – идеальное решение для самых серьезных ресторанов, где производительность и гибкость подчиняются требованиям того, кто здесь работает.



EXCLUSIVE

- кухонный блок для открытого воздуха подходит для различных случаев, включая особо важные мероприятия.



LAINOX®

DEVICE FOR COOKING



Naboo

Naboo – это не просто печь, а вершина кулинарных технологий.

Это не только кулинарная машина.

Компания Lainox объединила команду квалифицированных профессионалов и технологии последнего поколения, чтобы стать вашим партнером на кухне и помочь в ведении бизнеса.

И в конечном итоге вносят свой вклад в ваше спокойствие и качество жизни.

Lainox предлагает для различных моделей Naboo практические и функциональные конфигурации, удовлетворяющие различным требованиям.

Naboo специально спроектирована, чтобы предложить вам технологию, которая служит для приготовления практически любого типа продукта и отличается максимальной простотой в использовании: вам будет достаточно всего лишь прикоснуться пальцем к соответствующей иконке, чтобы подать на стол безупречно приготовленные блюда. Таким образом, с самого первого дня, вы будете получать реальную экономию, которая позволит увеличить прибыль с каждого подаваемого вами блюда.



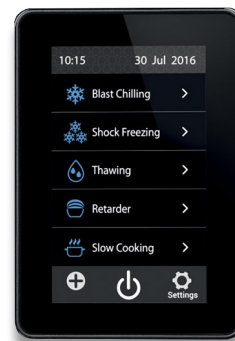
Just Duet

...И ВАМ НИЧЕГО БОЛЬШЕ НЕ НУЖНО

Naboo и Neo работают в команде, позволяя подавать к столу всегда свежие и оригинальные блюда.

Это два незаменимых устройства для поваров, которые готовят с любовью, стремятся удовлетворить своих гостей и удивить их превосходными блюдами.

Идеальный тандем, позволяющий поварам максимально выразить свой профессионализм и креативность.



Neo

- ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ,
- ПРИГОТОВЛЕНИЕ,
- ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ БЛЮД,
- РАЗМОРАЖИВАНИЕ,
- РАССТОЙКА.

Neo – это активное пространство, это шкаф шокового охлаждения, который при необходимости превращается в шкаф для поддержания температуры блюд или инструмент для их приготовления. Процесс шокового охлаждения в центре продукта вызывает тепловой шок, который прерывает размножение бактерий, способствующих старению продуктов. Это обеспечивает наилучшее и более длительное хранение.

NEO быстро приводит любой пищевой продукт к температуре -18°C в центре.

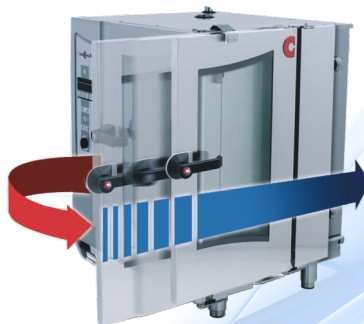
Образующиеся при этом только микрокристаллы не нарушают структурные свойства продукта. Таким образом после разморозки получается продукт отличного качества.

Neo не боится сверхурочных после основного рабочего времени.

Это устройство, которое может работать на кухне безостановочно 24 часа в сутки.

CONVOTHERM®

A Welbilt Brand



Запатентованная система

- исчезающие двери:

- больше места в небольших кухнях
- больше свободы передвижения при работе
- легкое открытие
- больше безопасности при работе
- - снижение риска ожогов.

Исчезающие двери обеспечат пространство и безопасность на кухне.

Панель управления easyToUCH с фотографиями продуктов для лучшей наглядности - идеальное решение даже для необученного персонала



ПРОСТО И БЫСТРО... ФАСТ-ФУД В НОВОМ РАКУРСЕ



MERRYCHEF[®]

A Welbilt Brand

eikon[™]

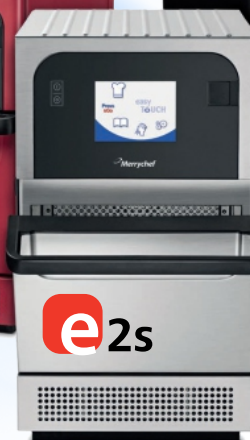
Компания «Merrychef» является одним из ведущих в мире разработчиков и производителей технологий ускоренного приготовления.

Уже с 1950-го года является новатором в использовании по времени оптимизированного приготовления пищи и на данный момент остается им в области реализации новейших технологий.

Теперь вы можете использовать возможности новой тенденции, реализованные в серии оборудования Merrychef eikon™, которая была разработана для приготовления блюд ресторанного качества со скоростью фаст-фуда.

Оборудование из серии eikon™ отличается экстремально быстрым приготовлением, сверхвысокой энергоэффективностью и оснащается простейшим управлением easyToUCH™.

Оборудование Merrychef eikon™ позволяет готовить быстро, просто, в любое время и в любом месте, подходит как для профессионального, так и для бытового использования.





EST.



2014

DRY AGER



Красное мясо меняет свои вкусовые свойства при правильной выдержке, благодаря технологии «сухого созревания» (dry aging).

Мясо становится более зрелым при соблюдении климатических условий в определённый промежуток времени. Первые три недели меняет структуру, созревая, набирает аромат и вкус. Оптимальный срок созревания 6 недель. Чем дольше мясо созревает в камере, тем вкус становится лучше. Метод сухого созревания свежего мяса - это старинный способ приготвления мяса употребляемый австрийцами и немцами, корни которого приходят из горных Альпийских районов.

Наилучшим образом говядина созревает при относительной влажности 85% и при +2 С температуре. Камеру «Dry Ager» можно использовать не только для созревания свежего мяса, но и для созревания колбас, окорок или других мясных изделий.

Процесс созревания происходит по определенным правилам. Он не может быть слишком быстрым (иначе поверхностный слой мяса высохнет быстро и закроет выход влажности из более глубоких слоев) но и не может быть слишком медленным (чтобы внутренний слой не начал портиться).

С камерой Dry Ager и интегрированной в ней системой регулирования «DX AirReg System» Вы приобретаете высококачественную и легко управляемую камеру, отвечающую самым высоким показателям по дизайну и гигиене, работающую вне зависимости от окружающей её температуры.

Josper – испанский производитель грилей на углях.

Это самый узнаваемый мировой бренд в сегменте закрытых угольных печей (грилей), работающие на твердом топливе уже 40 лет. Более того, сам тип таких печей со временем стали называть печами «хоспер», а блюда, приготовленные на них «хоспер-меню».

Неослабевающий интерес к этим печам проявляют не только гриль-бары и рестораны, традиционно предлагающие блюда на гриле, но и заведения, использующие традиционные методы приготовления.

Более того, появилась тенденция перевода всей кухни ресторана на печи типа хоспер.

Josper печь используется и достойно оценена как в требовательном сегменте HORECA, так и в стейк хаусах, брассери, тапас-барах, бистро-кафе, ресторанах традиционной и высокой кухни...

Печи Josper (Хоспер) не подключаются к электричеству, а в качестве топлива используют чистый древесный уголь или чистый уголь растительного происхождения.

Приготовление осуществляется в закрытой печи на решетках. Благодаря конструкции печи мясо, рыба, овощи получаются необыкновенно вкусными и ароматными.

Время приготовления блюд примерно таково:

- куриные ножки - 3 минуты,
- большие куски говядины - 6 минут,
- картофель целиком - 10 минут.

Повар, потренировавшись несколько дней, легко приготовит посетителю стейк заказанной степени прожарки.



Josper®





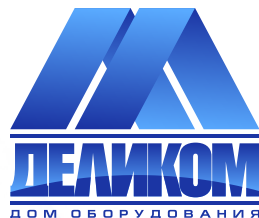












НАШИ ПРОЕКТЫ:

г.Алматы: «CHAMPAGNE», «Инжу и Абай» (Кок-Тобе), «Monteverde Food», «GUINNESS PUB», «LaDuree» (Есентай), «Cafe Central», «Roma Cafe» (Достык Плаза), «Алазани», «Вечное Небо», «GQ», «Том Ям Бар», IT Университет им. Н.Назарбаева, «Iron Grill» (на Маркова), Испанский ресторан/винотека «El Plato», Зоны отдыха на Первомайских Прудах («Зерно», «Сыроварня», «Club House», «Beach Club»), Заправочный комплекс «Compass» (Капчагайская трасса), «Agosto» (Парк 28 Панфиловцев), «Argento», «Korean House», «Пивоварофф», кафе «Театральное», кофейня «CoffeeRoom», «Costa Coffee», Отель «Достык», Кондитерская «Sweets Art of Cakes», «Дом Приемов» (на Фурманова), объекты сети «Дастархан»: «Перекусити MIX», «Рестобар Толстый Джимми», «Дастархан Фуд», «Дастархан» (на Шевченко), «Перекусити Юбилейный», производство «Столичный» и «Юбилейный», ГК «Saltanat World Hotel», отель «Royal Tulip» (шведский стол) и др.

г.Астана: «Roastbeef», «Lilu», «Sugar More», «Green Park», «Felice», «Uno», «Erzo», «GQ», «Вечное Небо» (БЦ Москва), «Пивоварофф», Банкетный зал «Абай», «Gan Bei», «Il Forno», «Якитория», «SKY Bar», «Пивная Миля», «Пряник», «Усадьба», «Master-House», «La Café», кафе «Елизавета», кофейни сети «Segafredo», «Гольф-клуб» и др.



Мы гарантируем качество!

Республика Казахстан, г.Алматы,
ул. Коммунальная, 3Б.
тел. + 7 727 266 83 98; + 7 701 615 63 27
www.delicom.kz
E-mail: markova@markova.kz;